

「るるぶキッチン」×「Sake Cooler」コラボレーション企画

国内初の店舗実験を2018年8月22日(水)スタート！

～液晶フロントパネルでワイナリーの魅力発信とフードペアリングのご提案をする酒クーラー～

JTB グループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社JTBパブリッシング(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:今井敏行、以下JTBパブリッシング)は、直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチンAKASAKA』において2018年8月22日(火)から、国内初となる「Sake Cooler」の店舗実験を開始しました。

JTBパブリッシングでは、これまで『るるぶ情報版』などの出版物やWeb媒体である「メディア」を通して旅行・ライフスタイル情報を発信してまいりましたが、2017年6月より新規事業として飲食事業に参入し、東京・赤坂、京都・烏丸にeditor's fav 『るるぶキッチン』を情報発信地と位置づけ、新しい「メディア」としてオープンしました。『るるぶキッチン』では、日本全国から集めた10種類の日本ワインのほか、編集者が全国各地を旅して見つけた、とっておきの食材・料理を提供しています。

「Sake Cooler※」は、パナソニック株式会社が、2017年3月の米国SXSW(サウス・バイ・サウスウエスト)に参考出品したもので、卓上で日本酒やワインを冷やす基本機能に加え、内部のカメラでボトルのラベルを画像認識し、特定した銘柄に応じたワイナリー・酒蔵のストーリーやお酒にマッチする料理のペアリングなどの情報をフロントパネルで表示するのが特徴です。クラウドサーバ接続型のため、常に最新の情報をお客様にお届けすることで食体験を豊かにする一方、飲食店での顧客満足度と売上の向上に貢献しながら、世界中の酒蔵とお酒のファンをつなぐプラットフォームを構築していくことを目指しています。(※関連サイト：<http://gccatapult.panasonic.com/stories/story03.php>)

今回『るるぶキッチン』は、作り手の思いをお客様へ届けることができる「Sake Cooler」のコンセプトに共感し、国内初となる店舗実験をスタートいたしました。

店舗実験期間中は、グランドメニューの人気ワイン3種、高島ワイナリーの「嘉 Yoshi スパークリング シャルドネ」、ドメーヌ久の「φ(ファイ)、熊本ワインの「肥後六花 マスカットベリーA」をご注文いただいたお客様のお席へ、「Sake Cooler」をお持ちします。液晶フロントパネルには各ワイナリー・酒蔵のこだわりや写真が表示されるほか、シェフがオススメするペアリングフードメニューも表示されます。お客様はワイナリー・酒蔵の魅力に触れながら冷えたお酒を楽しむことができ、またお酒に合うフードのオーダーを簡単に行うことができます。

今後もJTBパブリッシングでは、地域や社外パートナー様と連携しながら「るるぶキッチン」を新たなメディアとして活用し、お客様へ地域や作り手の思いを発信し続けてまいります。

<店舗概要>

- 【店名】 editor's fav 「るるぶキッチンAKASAKA」
- 【住所】 東京都港区赤坂3-17-1 赤坂バル横丁内
- 【営業時間】 11時30分～14時 17時～23時30分
(金曜：～翌2時、土曜11時30分～23時30分、
日曜・祝日11時30分～22時30分)
- 【アクセス】 赤坂見附駅から徒歩3分、
赤坂駅から徒歩5分
- 【定休日】 無休(臨時休業の場合あり)
- 【座席数】 約20席(変更の場合あり)



<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング マーケティング本部
TEL : 03-6888-7806
E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp